

БЕЗУПРЕЧНЫЙ МОЛОЧНЫЙ ВКУС ОТ BUTTER BUDS 15 ЛЕТ НА РОССИЙСКОМ РЫНКЕ

Это серьезная юбилейная дата,
которая многое говорит о достоинствах бренда

Компания Butter Buds производит натуральные вкусоароматические ингредиенты для пищевой промышленности с середины XX века. На российском рынке она известна уже 15 лет. Официальный представитель продукции Butter Buds на территории России и стран Таможенного союза — ООО «Маком РУС». Мы хотим еще раз рассказать вам о свойствах и областях применения ингредиентов Butter Buds и представить некоторые наши новые решения с использованием концентратов вкуса Butter Buds.

Для производства вкусоароматических ингредиентов Butter Buds используется высококачественное натуральное молочное сырье. Компания Butter Buds разработала и запатентовала собственный метод ферментативной обработки. Метод основан на том, что за вкус и аромат молочных продуктов отвечают жирные кислоты, входящие в состав жировой фракции молочного продукта. С помощью подобранных ферментных препаратов жирные кислоты отделяются от глицерина. В итоге получается вкусоароматическая основа ингредиентов — набор свободных жирных кислот, которые на 100% передают вкусовой профиль и аромат исходного молочного продукта — сливочного масла, сливок, молока, сыра и т.д.

В ассортименте компании представлены натуральные концентраты вкуса сливочного масла, молока, сливок, сыра, пива, а также non-dairy и organic продукты. Концентраты вкуса Butter Buds придают продуктам натуральный наполненный молочный вкус. Производители молочной продукции более чем в 50 странах уже оценили и используют ингредиенты Butter Buds.

Ингредиенты Butter Buds придают готовому продукту натуральный молочный вкус

Когда мы хотим есть, то помимо утоления голода, мы хотим получить удовольствие от еды и выбираем более вкусные продукты. Подсознательно идеальным молочным продуктом считается тот, который имеет наполненный натуральный молочный вкус.

Производители, использующие обычные ароматизаторы, знают, что они дают конечному продукту слишком яркий аромат, вкус остается пустым, а послевкусие — коротким и ненасыщенным.

Концентраты вкуса Butter Buds принципиально отличаются от обычных ароматизаторов. Они формируют насыщенный вкус и послевкусие и лишь слегка подчеркивают аромат в готовом продукте. Ингредиенты Butter Buds придают продукту натуральный вкус даже при замене молочного сырья в рецептуре на растительные аналоги.

Ингредиенты Butter Buds повышают ощущение жирности во вкусе готового продукта

Маркетинговые исследования показывают, что россияне отдают предпочтение молочным продуктам с наполненным вкусом и насыщенным сливочным профилем. Люди считают их полезными, но главное — вкусными. Причем ключевое значение имеют не цифры на этикетке, а ощущение наполненности вкуса. Ингредиенты Butter Buds и здесь помогают: концентраты вкуса повышают ощущение жирности продукта без увеличения его реальной жирности. Это свойство ингредиентов Butter Buds с успехом используют производители продуктов для здорового и спортивного питания.

Ингредиенты Butter Buds стандартизируют вкус готовой продукции

Еще один бесспорный плюс концентратов вкуса Butter Buds — способ-

ность сглаживать негативные привкусы сырья, например, маскировать кормовые ноты.

Эта уникальная особенность ингредиентов Butter Buds позволяет производителям стандартизировать вкус готового продукта, даже в условиях сезонных колебаний качества исходного сырья. С этим сталкиваются почти все производители, в то время как покупатели ожидают, что сметана, кефир и йогурт одной и той же марки будут одинаковыми на вкус вне зависимости от времени года и места производства. Ингредиенты Butter Buds снимают эту «головную боль» производителей.

Что получают производители, применяя Butter Buds

- **Натуральные ингредиенты.** Butter Buds производит только высококачественные вкусоароматические ингредиенты для пищевой продукции. Производитель может без ущерба выносить состав на этикетку.

- **Безупречный молочный вкус.** Вкусовой профиль концентратов вкуса Butter Buds идентичен вкусовому профилю исходного молочного продукта, из которых они были получены.

- **Органолептическое ощущение жирности в готовом продукте.** Концентраты вкуса Butter Buds придают вкусу готового продукта повышенное ощущение жирности без увеличения жирности самого продукта.

- **Маскировку нежелательных вкусовых нот.** Нежелательные вкусовые оттенки (кормовой, растительных жиров и масел и т.д.) полностью мас-

Табл. 1. Ассортимент классических вкусов Butter Buds

Вкус	Ингредиент	Дозировка, % к массе смеси
Пломбира	Молоко Перу (Milk Buds Peru) + Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)	0,2 0,2
Пломбира с выраженной ванильной нотой	Высококонцентрированное масло (High Concentrate) + Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)	0,3
Сливочный	Сливки Плюс (Cream Plus)	0,2
Сливочно-ванильный	Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)	0,15
Сливочно-карамельный	Масло Соте (Sautéed Butter Buds)	0,25
Топленого молока	Топленое масло (Butter Buds Ghee)	0,25

Табл. 2. Инновационные вкусы для эксклюзивных сортов мороженого

Вкус	Ингредиент	Дозировка, % к массе смеси
Соленой карамели	Масло Соте (Sautéed Butter flavor) + соль	0,3 + 0,2
Молочной ириски	Масло Соте (Sautéed Butter flavor)	0,3
Сахарного леденца на палочке	Топленое масло (Butter Buds Ghee)	0,3
Индийского финика	Тамаринд (Art Tamarind FL#18818) SQ77	0,3
Свежесваренного кофе	Свежесваренный кофе (Fresh Brewed Coffee) DA53	0,2
Десерта Тирамису	Тирамису (Tiramisu DA62)	0,7
Шварцвальдской вишни	Шоколад (Chocolate) DA74 + Сладкая вишня (Sweet Cherry) LA81	0,3 + 0,1
Сыра Чеддер	Шарп Чеддер (Sharp Cheddar) DA83	1
Зрелого сыра	Сыр (Cheese) D759	1
Глинтвейна	Специи для тыквенного пирога (Natural Pumpkin Pie Spice Flavor Blend) D504	0,3
Гуавы	Гуава ((SI90) N&A FL FOR GUAVA)	0,1
Пива	Пиво (Dried Beer Extract)	3

кируются. Вкус становится гармоничным, молочным.

• **Стандартизацию вкуса готовой продукции.** Вкус готового продукта становится более сбалансированным. Продукт приобретает натуральный молочный или сливочный вкус и послевкусие даже при невысоком содержании молочного сырья в рецептуре.

Мороженое с Butter Buds

В ассортименте компании «Маком РУС» есть целая палитра классических

вкусов мороженого с использованием Butter Buds — сливочный, пломбир, крем-брюле, карамельный, ванильный (табл. 1).

Мы разработали несколько композиций на основе концентратов вкуса Butter Buds и ароматизаторов компаний International Bakers Services и Virginia Dare, дающих необычные и запоминающиеся вкусы (табл. 2).

Если Вы решили придать продукту безупречный молочный вкус или задумываетесь о производстве продуктов с

заменой молочного сырья на ЗМЖ, протестируйте на своем предприятии Butter Buds! Свяжитесь с нами, и мы поможем подобрать подходящий вкусовой профиль и сделать вкусный продукт.

Обращаясь в компанию «Маком РУС» вы получаете:

• **Вкусовые решения.** В нашем портфолио есть большое количество готовых решений для всех отраслей пищевой промышленности.

• **Индивидуальные решения.** Мы помогаем подбирать вкусоароматические комбинации под конкретную задачу каждого клиента. Обеспечиваем персональный подход, решаем конкретные задачи производителя.

• **Технологическую поддержку.** На основе 15-летнего опыта даем рекомендации по применению ингредиентов.

• **Демонстрационные образцы продукции.** Предоставляем клиентам лабораторные образцы готовой продукции с использованием Butter Buds. Проводим дегустации для демонстрации наших решений и действия Butter Buds в готовом продукте.

• **Бесплатные образцы.** Предоставляем образцы для лабораторных выработок на предприятиях.

• **Выезд технологов на производство.** Для проведения лабораторных и промышленных выработок у производителя.

MacomRUS Мы делаем мир вкуснее!

+7 495 989 52 20

info@macomrus.ru, www.macomrus.ru

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ В РОССИИ И СТРАНАХ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА



НАТУРАЛЬНЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ ВКУСА МАСЛА, МОЛОКА, СЛИВОК, СЫРА
получаемые из натурального молочного сырья



НАТУРАЛЬНЫЕ ЭКСТРАКТЫ И АРОМАТИЗАТОРЫ
для пищевой промышленности



НАТУРАЛЬНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ
гастрономического профиля приготовленной пищи



ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ
для пищевой промышленности